Boucherie-Traiteur Reichenbach

Carte annuelle 2021

Claude-Alain & Julien Reichenbach
Rue du Midi 4
CH – 1860 Aigle
Boucherie : +41 (0) 24 466 21 46
Traiteur: +41 (0) 79 155 35 18
E-mail : julien@reichenbach-saveurs.ch
Site internet : www.reichenbach-saveurs.ch

Plateau amuse-bouches 120 pièces — 130.-
Tartelette à la mousse de jambon
Tomate cerise farcie au thon
Roulade d'omelette au séré
Mini toast aux crevettes
Tartelette au tartare de bœuf
Chou farci à la mousse de foie gras

Pains « surprise » dès 15 pers — 14.-
Apéritif « feuilletés assortis » jambon, tapenade, anchois, sésame, amande, fromage, pavot — 8.-
Plats froids viande séchée, jambon cru, salami, pâté en croûte, lard sec, gruyère — 8.-

BOÎTES APERITIF

Dès 20 pers

Terroir vaudois

Truffe au fromage
Terrine vaudoise aux raisins à la lie
Rillettes de truite fumée sur crackers
Tortilla aux champignons et fromage d'Etivaz
Mousse de légume du moment au sel de Bex
Sandwich au jambon campagne et moutarde aiglonne
Verrine de salade de lentilles et lardons
Légumes crus et dips

Apéritif : 15.- (8 pièces p/p)
Cocktail dînatoire : 29.- (12 pièces p/p + plats viande froide & pain + 2 pièces sucrées)

L'alpestre

Cake aux lardons
Chou farci au chèvre et miel
Brioche au saucisson vaudois
Quiche au fromage de l'Etivaz
Toast de mousse de gardon du lac
Croissant au jambon campagne
Tortillas aux chanterelles
Carotte glacée à la noix

Apéritif : 16.- (8 pièces p/p)
Cocktail dînatoire : 29.- (12 pièces p/p + 4 pièces sucrées)

L'estival

Boutefas à l'aigre doux et pistache
Falafel de petits pois, sauce yogourt
Brochette de tomate, mozzarella & basilic
Verrine d'écrevisses à la provençale et guacamole
Wrap jambon cru tomate séchée, roquette
Panna cotta de légumes du moment
Sandwich curry poulet
Humus et tortillas

Apéritif : 20.- (8 pièces p/p)
Cocktail dînatoire : 38.- (12 pièces p/p + 4 pièces sucrées à choix)

Le gourmand

Sandwich vitello tonnato
Wrap tomate ricotta basilic
Tartare de bœuf du Chablais
Cône de ceviche de perches fumées
Roulade de saumon fumé et fromage frais à l'aneth
Boulette de truite, tahini aux herbes
Brioche de saucisson vaudois
Rouleau de printemps

Apéritif : 24.- (8 pièces p/p)
Cocktail dînatoire : 48.- (14 pièces p/p + 4 pièces sucrées à choix)

Pièces sucrées à choix

Brownie au chocolat | Crumble aux fruits rouges | Tartelette au citron
Crème citronnée et compotée de fruits | Brochette de fruits | Tartelette au fruit de saison

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

ENTREES dès 15 pers

Froides

Vitello tonnato	16.-
Carpaccio traditionnel de bœuf de St-Triphon, garniture	15.-
Tartare de bœuf à l'italienne et déclinaison d'Etivaz	15.-
Foie gras de canard « maison », confiture d'oignons et brioche	18.-
Aspic de saucisson vaudois et petits légumes, mousseline à la moutarde aiglonne	13.-
Pot-au-feu de bœuf en aspic, chutney de pommes	13.-
Tartare de saucisson vaudois à l'huile de noix de Sévery, émulsion et coulis de poireaux	13.-
Rillettes de sandre aux petits légumes et guacamole	13.-
Cocktail d'écrevisses et avocat à l'orange	13.-
Rillettes de truite fumée et salade verte	15.-
Pressée de saumon fumé et poireau, sauce acidulée	15.-
Ceviche de perche fumée de Loë, pesto, feuilleté au sésame	15.-
Roulade de saumon fumé au fromage frais, purée de panais et sa chips	13.-
Filet d'omble mariné, crème au raifort, julienne de légumes croquants	15.-
Gravlax de saumon des Grisons, sauce moutarde à l'aneth et jeunes pousses	15.-
Feuilleté au chèvre frais et petits légumes	13.-
Carpaccio de betterave, tartare de légumes et pesto	13.-
Farandole de tomate au basilic, vinaigrette au miel et croustillant de mozzarella	14.-

Chaudes

Cassolette de ris de veau aux morilles, beurre au vin rouge	14.-
Gigolettes de caille, purée de carotte au cumin, sauce au vin cuit	14.-
Papillote de foie gras de canard et pomme golden	18.-
Raviole de saucisse aux choux, velouté de poireau au chasselas	14.-
Filet de truite fumée tiède, fondu de poireaux et sauce au vin rouge	14.-
Gratin de perches et écrevisses à l'orange et romarin	14.-
Choucroute de saumon, truite et omble fumées, crème fraiche et oignon frit	14.-
Filet de truite blanche, riz noir vénéré, sauce tomatée	15.-
Raviole aux épinards et ricotta, velouté à la courge	13.-
Feuilleté aux champignons, huile de persil	13.-

Soupes froides

Gaspacho andalou aux écrevisses	10.-
Gaspacho de tomate jaune, sérac d'alpage	12.-
Soupe glacée de petits pois et menthe	9.-
Soupe froide courgette, crème acidulée et lardons	10.-

Soupes chaudes

Vichyssoise, croûtons et crème fraîche	9.-
Soupe à la courge, crème chantilly, chiffonnade de viande de bœuf séchée	10.-
Crème de champignons, croûtons, huile de thym	9.-
Crème d'endive et pomme golden, boulettes de saucisse aux choux	10.-
Crème de poireau aux morilles	12.-
Crème de fenouil aux crevettes	10.-
Soupe de choucroute et foie gras de canard	12.-
Pôchouse (soupe de poissons d'eau douce), pain grillé et rouille	15.-

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

VIANDES dès 15 pers - 1 féculent & 1 légume à choix inclus

Bœuf

Faux-filet de bœuf rôti, sauce béarnaise	32.-
Entrecôte double du Chablais aux deux sauces	34.-
Filet de bœuf Châteaubriand, sauce au whiskey	38.-
Filet de bœuf farci aux champignons et truffes, sauce bordelaise	36.-
Côte de bœuf maturée 1 mois, sauce périgourdine	30.-
Palette de bœuf « Wellington », sauce au pinot noir	24.-
Rôti d'épaule de bœuf lardé et son jus	22.-

Veau

Mignons de veau, sauce champagne	36.-
Carré de veau, sauce à l'estragon	34.-
Longe de veau, sauce au Porto	30.-
Cou de veau roulé, sauce aux chanterelles	28.-

Porc

Filet mignon de porc mariné aux trois poivres, sauce marsala	30.-
Filet mignon de porc farci aux brocolis et chanterelles, sauce pinot noir	29.-
Carré de porc, sauce lime et poivre vert	26.-
Rôti vaudois (filet de porc farci au saucisson vaudois et bardé de lard fumé)	28.-
Jambon à l'os, sauce au Madère	20.-
Cou de porc roulé et son jus	18.-
Poitrine farcie, sauce à la lie	20.-

Agneau

Rack d'agneau, jus au thym	34.-
Gigot d'agneau, sauce à l'ail noir	28.-
Épaule d'agneau rôtie au four et son jus	24.-

Volaille

Suprême de volaille au pinot gris du Chablais	27.-
Caille farcie à la lie et son jus	27.-
Ballotine de volaille à la vaudoise	25.-
Poulet rôti	19.-
Cuisse de poulet, sauce balsamique	19.-

Gibier (en saison)

Civet de cerf St-Hubert
Selle de chevreuil, sauce grand veneur
Entrecôte de cerf, sauce aux airelles

POISSONS dès 15 pers - 1 féculent & 1 légume à choix inclus

Pavé de saumon grillé des Grisons, sauce vierge	29.-
Filet de truite d'élevage suisse, sauce aux herbes	29.-
Filet d'omble chevalier, sauce aux câpres et citron	29.-
Quenelles de poissons du lac, sauce safran	31.-
Gratin de perches et écrevisses à l'orange et romarin	25.-

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

GARNITURES à choix

Féculent

Gratin dauphinois	
Gratin vaudois (pommes de terre, poireaux, lardons)	
Mousseline de pommes de terre à la courge	
Mousseline de pommes de terre aux petits pois	
Mousseline de pommes de terre et céleri	
Écrasée de pommes de terre aux herbes et huile d'olive	
Galettes de pommes de terre	+2.-
Darphin de pommes de terre	+2.-
Polenta du domaine de la Perrole à la noisette	
Risotto blanc au Parmesan	+2.-
Risotto aux champignons	+2.-
Risotto de risoni	
Tagliatelles	
Riz Créole	

Légume

Chou rouge confit
Haricots verts aux oignons
Épinards en branche
Épinards en branche à la crème
Jardinière de légumes frais
Mélange de légumes glacés
Billes de légumes de saison
Fricassée de champignons de saison
Ratatouille fine à l'origan
Gratin de légumes de saison
Gratin de côtes de bette
Laitue braisée à la romaine

PLATS COMPOSES dès 15 pers

Émincé de volaille au curry, riz Basmati, julienne de légumes sautés	15.-
Filet de poulet gratiné aux câpres et citron jaune, écrasée de pommes de terre, légumes glacés	15.-
Potée chablaisienne (viande de porc marinée et petits légumes), purée de pommes de terre et céleri, jardinière de légumes	14.-
Jambon de campagne au miel, sauce Madère, gratin dauphinois, haricots verts	18.-
Sauté de bœuf à la moutarde aiglonne, mousseline de pommes de terre à la courge, épinards en branche	19.-
Émincé de veau aux champignons, pommes de terre rissolées, carottes Vichy	28.-
Choucroute garnie	15.-
Lasagne au four	15.-
Lasagne de légumes de saison	15.-

Fondue Vigneronne (5 sortes, 250 gr par personne) 28.-

Bœuf, veau, porc, poulet, boulettes de bœuf haché
Bouillon au vin rouge
Plats de légumes
Sauces (5 sortes)

Matériel, réchaud, caquelon, fourchettes 4.-

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

PROPOSITIONS DE SAISON avec personnel de cuisine obligatoire

Printemps

Tarte fine de chèvre frais, pesto de tomate et roquette
Ris de veau pané, carotte glacée, beurre au vin rouge
Duo d'asperges du Chablais, tartare de jambon cru, tuile de fromage d'Etivaz
***
Mignon de porc, sauce aux morilles, damier d'asperges du Valais, galettes de pommes de terre
Carré d'agneau en croûte à l'ail des ours et son jus, gnocchi à la romaine, épinards frais à la crème
Carré de veau, sauce estragon, mousseline aux petits pois, carottes jaunes glacées
***
Nougat glacé
Clafoutis à la rhubarbe
Fraises au citron vert, glace coco

Été

Tartare de dorade au lait de coco et lime, avocat et mangue
Filet de féra sur ratatouille, sauce balsamique, tomate confite
Tarte sablée au Parmesan et mousse de sérac d'alpage, sauce vierge, magret séché
***
Filet de truite, sauce persil aux petits légumes, pommes nature
Suprême de pintade, beurre blanc au chasselas, polenta du domaine de la Perrole à la tomate, ratatouille et roquette
Entrecôte de bœuf double, sauce provençale, écrasée de pommes de terre à la tomate et basilic, noisettes de légumes
***
Gratin de fraises et sabayon au Marsala
Parfait glacé aux fruits rouges
Abricot rôti au miel, glace vanille

Automne

Gratin de filets de perche à l'orange et romarin
Tartare de truite frais et fumé et carpaccio de betterave
Terrine de chasse, confiture d'oignons et céleri rémoulade
***
Quenelle de gardon du Léman, sauce au safran, étuvée de poireaux, pommes de terre fondantes
Filet de bœuf farci aux champignons aiglons, sauce bordelaise, pommes Parisienne et noisettes de légumes
Entrecôte de chevreuil et son jus, purée de pommes de terre à la courge, marrons glacés, choux de Bruxelles, chou rouge
***
Crème brûlée à la poire et raisinée
Bavarois de marrons, crumble de noix aux raisins
Mousse au chocolat Toblerone

Hiver

Raviole de poisson du lac Léman, sauce au curry rouge et julienne de légumes
Carpaccio de bœuf de St-Triphon, copeaux de Parmesan et doucette à l'huile de noix
Pôchouse (soupe de poissons d'eau douce), pain grillé et rouille
***
Caille farcie à la lie et son jus, écrasée de pommes de terre et billes de légumes
Mignons de porc aux saveurs asiatiques, légumes sautés et brochette de gnocchi
Pavé de saumon grillé des Grisons, sauce au Porto et tomate séchée, purée de pommes de terre et courge, épinards en branche
***
Tiramisu traditionnel
Crumble de pomme et crème anglaise
Cheesecake aux fruits rouges

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

BOÎTE GRILLADES 15.-

Steak de bœuf mariné
Côte d'agneau marinée
Steak « Play Boy » (moutarde et lard)
Brochette de bœuf haché
Chipolatas de veau
Merguez

BOÎTE GRILLADES DELUXE dès 6 pers 25.-

Entrecôte double
Gigot d'agneau mariné
Travers de porc
Brochette de veau Thaï
Chipolatas de porc
Merguez

Broche selon poids

Cou de porc
Rôti vaudois
Carré de porc avec os
Gigot d'agneau

Salades et accompagnements (pain inclus) 13.-

Salade grecque
Tomates et mozzarelle
Aubergines farcies
Salade de pommes de terre
Salade de riz végétarienne
Salade de haricots et tomates
Poivrons à l'italienne

Buffet de salades vaudoises (pain inclus) 13.-

Tomate et sérac d'alpage
Poireaux en vinaigrette
Salade de champignons du Chablais
Salade de pommes de terre aux oignons nouveaux
Salade verte et copeaux d'Etivaz
Salade de lentilles à l'huile de noix

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

BUFFETS FROIDS dès 30 pers

Buffet du Paradis entrée 30.-
plat principal 40.-

Saumon en Bellevue
Crevettes roses, sauce cocktail
Tartare de saumon fumé et mousse d'avocat
Carpaccio de bœuf
Magret de canard fumé sur salade de céleri
Mousse de jambon sur feuilles d'endives
Pâtés en croûte et terrines maison
Vitello tonnato
Aileron de poulet à l'aigre-doux
Salade de poulet au citron vert et crème
Salade grecque
Salade de tomates cerise et Mozzarelline
Aubergines farcies
Courgettes marinées et salade de champignons
Œufs Mimosa
Poivrons à l'italienne
Terrine de légumes

Buffet Chablaisien entrée 26.-
plat principal 32.-

Rillettes de truite fumée
Filets de perche au vin
Bœuf bouilli en vinaigrette
Assortiment de pâtés et terrines maison
Salade de céleri et magret de canard fumé
Salade de poireaux et champignons
Salade de carottes aux raisins secs
Salade de lentilles aux lardons
Tommes marinées sur lit de salade verte
Terrine de légumes
Tarte aux courgettes et à la menthe
Rondelles de tomates, œufs et oignons

Buffet Aigle Royal entrée 29.-
plat principal 37.-

Saumon frais mariné
Terrine de saumon et limande
Gambas sur petite ratatouille, crème basilic
Aspic de saucisson vaudois, sauce moutarde
Tartare de bœuf
Foie gras de canard mi-cuit
Crostini de légumes
Pleurotes sautées à l'italienne
Salade de haricots multicolores
Brochettes de tomates cerise et Mozzarella
Salade de fenouil à l'orientale
Salade César

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

DESSERTS « Maison »

Mousses au chocolat noir-blanc Toblerone, coulis de fruits	7.-
Tiramisu traditionnel	7.-
Tiramisu fraise-rhubarbe	7.-
Tiramisu aux raisins et macaron	7.-
Salade de fruits frais de saison	7.-
Tarte aux fruits de saison	7.-
Crème brûlée	7.-
Crème brûlée au vin cuit	7.-
Crème brûlée à la poire et raisinée	7.-
Crème citronnée et compote de fruits	7.-
Pommes au vin rouge et glace vanille	7.-
Vacherin glacé et coulis de fruits	7.-
Crumble aux fruits rouges	7.-
Panna Cotta, coulis de framboises	7.-

Buffet de desserts 15.-

TOURTES

En collaboration avec la Confiserie Hedinger à Aigle

Vacherin glacé avec meringues

Noisette – Passion
Mocca – Framboise
Vanille – Fraise
Chocolat – Pistache
Noisette – Abricot

Truffe

Mousse

Fraise – Citron Vert
Passion – Mûre
Pomme – Citron
Mousse aux 2 citrons

Selon saison

Pêche blanche – Coulis de framboises
Abricot – Amande
Pruneau – Caramel
Chocolat – Potiron
Mandarine – Noisette
Crousti – Choc
Choco – Framboise

Décor personnalisé selon vos désirs (tarif sur demande)

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES tarifs sur demande

Matériel en location
Grill
Broche

Vaisselle
Vaisselle véritable
Vaisselle recyclée

Nappage
Nappage et serviettes en papier
Nappage et serviettes en tissu

Boissons
Sélection de vins du Chablais et boissons sans alcool

Fleurs | Animation | Tente | Salles à louer | Tables | Chaises

PERSONNEL

Pour profiter pleinement de votre repas et vous décharger, nous vous proposons :

Personne responsable (obligatoire)	*à 55.- / heure*
Chef Cuisinier	*à 55.- / heure*
Cuisinier	*à 48.- / heure*
Personnel de service	*à 45.- / heure*

Livraison | dès 50.-
Aigle et environs
Livraison offerte pour toute commande d'un montant supérieur à 500.-

Livraison et récupération du matériel | dès 80.-
Dans le district d'Aigle

Frais de déplacement
Hors du canton et selon la distance

Prix hors TVA à l'emporter - sous réserve de modifications et selon disponibilités
Sur demande, nous vous transmettrons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.